



Restaurant

VORSPEISEN

Roastbeef Soleo

Wildkräutersalat, Milder Senf,
Johannisbeersauce, Parmesan

€ 15

Chioggia Rübe Carpaccio

Ziegenfrischkäse, Wildkräutersalat,
Granatapfelkerne

€ 13

Bunte Blatt- und Rohkostsalate

Balsamico, Kräuter, Olivenöl

€ 6

Soleo Summer Bowl

Grüner Salat, Sushi Reis, Bio Apfel,
Zuckerschoten, Gurke, Rote Rübe,
Sonnenblumenkerne

€ 13

SUPPEN

Cremesuppe vom gerösteten Kürbis

knuspriges Kürbisstangerl

€ 8

Tom Kha Gai Suppe

Thailändische Kokos Hühner Suppe
Hühnerfleisch, Zuckerschoten, Champignons

€ 8

DESSERTS

Zwetschkenknödel aus Topfenteig

Zwetschken Kompott, Süße Brösel

€ 9

Affogato al caffè

Amann Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

€ 5

Sorbetto GIN FIZZ

The Botanist, Soleo Style

€ 7

Trauben-Nuss Biskuit Schnitte

Apfel Sorbet, Beeren

€ 8

Kleiner Schokoschaum

karamellisierte Nüsse

€ 6

Käseteller Soleo

mind. 3 Sorten Käse

hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf,

schwarze Nüsse

€ 13

dazu empfehlen wir

ein Glas Roter Traminer € 5,30

Gedeck

€ 5

Granderwasser,

Hausgemachtes Brot & slow-food Produkte

FISCH

Filet von der Wörthersee Reinanke

Steinpilz Risotto, Kürbisgemüse,
Chioggia Rübe, Kürbiskernschaum
€ 29

Gegrillte Calamari

cremige Polenta, Zucchini,
Oliven, Kapern, Kirschtomaten
€ 21

VEGGIE

Knusprig gebackener Kürbis

Petersilkartoffel, Knoblauch Dip
€ 16 / € 21

Hausgemachte Pasta mit Sommertrüffel

Schlagobers, Petersilie
€ 21 / € 28

FLEISCH

Rib Eye Steak

ca 200g € 29

Filet Steak

ca 150g € 35

Die Steaks werden medium rare gebraten
und auf einem heißen Stein serviert.
Beilage: Gratinierte
Quetschkartoffel & Speckbohnen
Dazu gibt es Whiskey Sauce oder flüssige
Rosmarin-Knoblauchbutter.

Piccata di Pollo

Mediterranes Gemüse,
Feta Käse, Pralinenkartoffel
€ 24



Restaurant

PRODUKTE

Rind
aus Kärnten, Österreich von Fa. Frierss

Schwein
aus Kärnten von Fa. Frierss, Villach

Milch, Schlagobers,
Joghurt und Sauerrahm
Kärntnermilch, Spittal/Drau

Butter und Speisetopfen
aus Österreich

Drautaler Käse
Kärntnermilch, Spittal/Drau

Eier
Eierring Herzogstuhl, Bio-Kollehof

Erdäpfel
Biohof Jäger, Moosburg

Saisonales Obst und Gemüse
aus Österreich bzw. saisonal aus Kärnten

Süßwasserfisch
von Maximilian Orsini-Rosenberg &
Seppi Huainigg (Wörthersee-Fisch)
und Fischzucht DI Markus Payr, Sirnitz

Weinbrand XO
Weinbau Köck, Feldkirchen

Wein aus Kärnten
Vom Weingut Ritter, Lavanttal
Weingut Köck, Feldkirchen

GENUSSREGION

Bio-Lamm: Schobehof,
Techelsberg und Gallor, Lavanttal

Als Genusswirt Kärnten bekennen und verpflichten wir uns, aufbauend auf dem AMA Gastrosiegel, in unserer Küche besonderen Wert auf Genussland Kärnten Produkte und österreichische Spezialitäten zu legen. Hohe Qualität und transparente Herkunft der Produkte sind bei uns oberstes Gebot. So veredeln wir für Sie Milch, Butter, Topfen, Schlagobers, Eier, Obst, Gemüse, Süßwasserfisch, Rind- und Schweinefleisch von den vorne angeführten Produzenten.

ALLERGENE

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid & Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Bezüglich der Allergene
fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter